

2024年5月25日～26日 鬼無里

購入・準備リスト

第三版 (5月16日改正)

| 25日(土) コテージ 夜 11~12名 | | | | | | | |
|----------------------|--------------|------|---------|------------------------|------------|-------|--------|
| ☑ | 品名 | 数量 | 予算・用意 | ☑ | 品名 | 数量 | 予算・用意 |
| 山菜天ぷら | | | | たけのこ汁 (朝食と2回分、理想は都度料理) | | | |
| | 天ぷら油、天ぷら粉 | 各1 | 1,000円 | | たけのこ・山うど | 適量 | 当日観察 |
| | 山菜各種 | 適量 | 当日観察 | | 味噌 | 1 | 400円 |
| | こしあぶら (事前用意) | 適量 | 13B | | サバ缶 | 4 | 1,200円 |
| | 創味のつゆ | 1 | 800円 | たけのこ焼き | | | |
| | 岩塩 | 1 | 200円 | | たけのこ | 適量 | 当日観察 |
| | ダッチオーブン | 1 | 13B | | からしマヨネーズ | 1 | 300円 |
| | 米 (炒飯用も兼) | 8合程度 | 13B | | 七輪、網、炭、着火剤 | 一式 | 13B |
| 明石焼き、お好み焼き、たこ焼き | | | | たけのこ炒飯 | | | |
| | 明石焼き、お好み焼き | 一式 | クマさん | | たけのこ | 適量 | 当日観察 |
| | たこ焼き | 一式 | 13B | | 創味のつゆ | 適量 | 共用 |
| メンバー持ち寄り | | | | | シャウエッセン | 1(2袋) | 400円 |
| | 極上わらび | 1 | Shigeさん | | かつお節 | 1 | 200円 |
| | 持ち寄り濃厚 | 1 | Kintaさん | | 米 | 炊飯余り | 共用 |

* 極上ワラビの麺つゆ、かつお節は共用できます

* 明石焼き & たこ焼き & お好み焼きは別紙。推定予算 7,000円

| 26日(日) コテージ 朝 11~12名 | | | | | | | |
|----------------------|--------------|------|---------|-----|------------|-----|---------|
| ☑ | 品名 | 数量 | 予算・用意 | ☑ | 品名 | 数量 | 予算・用意 |
| グリーンカレー | | | | その他 | | | |
| | カレーペースト | 3 | 800円 | | ヨーグルト 4×3 | 全員分 | 600円 |
| | ココナッツミルク | 3 | 800円 | | シーザーサラダ | 全員分 | 1,500円 |
| | 鶏肉 | 適量 | 1,200円 | | オーストリアスイーツ | 人数分 | クマさん |
| | ナス | 2袋 | 400円 | | デザート | 人数分 | トモエさん |
| | ミニトマト | 1 | 400円 | | デザート | 人数分 | Kintaさん |
| | たけのこ、こしあぶら | 適量 | 前日観察 | | 珈琲 | 半数分 | Kintaさん |
| | 玉ねぎ、絹さや | 適量 | 13B 自家製 | | 珈琲 | 半数分 | Danbeさん |
| | 米 | 5合×2 | 13B 自家製 | | 鍋 | 一式 | 13B |
| | 創味のつゆ (魚醤代用) | 適量 | 共用 | | 使い捨て容器・箸 | 必要数 | 1,000円 |
| | スティックシュガー | 2 | 13B | | その他、備品 | 各種 | 1,000円 |

* サラダはレタス、ミニトマト、絹さや、コーンにシーザードレッシング

* その他備品はキッチンペーパー、ジプロック、ラップ、アルミホイル他

* 負担軽減のため個人用食器類は使い捨て容器を使用。コテージ炊事用品は縮小につき、鍋は13Bが持参

* コテージ: 12名 41,250円 (1人 3,450円/子 3,300円) / 11名時 41,110円 (1人 3,750円/子 3,600円)

注: 子供1名は入湯税 150円非課税、食費はなし

* 会費 6,000円の食費予算 28,050円 (1人 2,550円) / 11名時は会費 6,500円で食費 27,490円 (1人 2,749円)

* 現在の暫定累計食費 22,000円 (コテージ約 12,000円、粉もの焼き約 7,000円、昼食約 3,000円)

* 食費は他に、デザート、珈琲、他持ち寄り頂いた方、昼食自前 or 不要な方への還付。余剰は返金 or 会費減額

粉もの焼き

| お好み焼き | | | | | |
|-------|----------|--------|---------|------|-------------------|
| ☑ | 品名 | 数量 | 推定予算 | 用意 | 備考 |
| | お好み焼き具材 | 一式 | － | クマさん | |
| | 鹿児島産黒豚バラ | 約 500g | 1,720 円 | 13B | 1 パック 120g431 円×4 |
| | キャベツ | 1 玉 | 200 円 | 13B | |
| | 油 | 1 | 共用 | － | |
| | フライパン | 1 | － | コテージ | |

*担当クマさん

*推定予算 2,500 円（うち 13B 買い出しは約 1,920 円）

*豚バラ、キャベツは 13B で用意（注：小谷雪中キャベツは冬期限定 1 玉 2,000 円～のため入手困難）

| 明石焼き | | | | | |
|------|--------|------|-------|------|-----------------|
| ☑ | 品名 | 数量 | 推定予算 | 用意 | 備考 |
| | 明石焼き具材 | 一式 | － | クマさん | |
| | たこ | 160g | 700 円 | 13B | たこ焼き 2 回分の 32 個 |
| | 油 | 1 | 共用 | － | |

*担当クマさん

*分量はたこ焼き 2 回分程度

*推定予算 1,500 円（うち 13B 買い出しは約 700 円）

*タコのみ 13B で用意（たこ焼きのタコと同サイズ）

| たこ焼き | | | | | |
|------|----------|--------|---------|---|--|
| ☑ | 品名 | 数量 | 推定予算 | 備考・段取り | |
| | たこ | 約 400g | 1,700 円 | 5 回分（16×5、80 個） たこ焼きはタネが命！ タネ（粉、かつお粉、昆布だし、卵）は事前調査 たこ、紅しょうが、こんにゃくは事前にカット 仕込みは木曜夜（当日・前日に行く余裕はない） 冷蔵品は鬼無里邸の冷蔵庫を利用 | |
| | タネ | 5 回分 | － | | |
| | 天華 | 1 | 300 円 | | |
| | 小エビ | 1 | 300 円 | | |
| | 青ネギ | 1 | 150 円 | | |
| | 紅しょうが | 1 | 150 円 | | |
| | こんにゃく | 1 | 50 円 | | |
| | たこ焼きソース | 1 | 300 円 | | |
| | 青のり | 1 | 150 円 | | |
| | かつお節 | 1 | 200 円 | | |
| | からしマヨ | 1 | 共用 | | |
| | 油プッシュタイプ | 1 | 200 円 | | |

*担当は 13B

*目標予算 3,000 円（推定予算 3,500 円）

*その他の用意：カセットコンロ、ガスカートリッジ×2、たこ焼きプレート、たこ焼き棒、新聞紙

*粉もの焼き（お好み焼き、明石焼き、たこ焼き）予算は 7,000 円